

XLIX Legislatura

DEPARTAMENTO
PROCESADORA DE DOCUMENTOS

Nº 1675 de 2023

Carpeta Nº 4096 de 2023

Comisión de Ganadería, Agricultura y Pesca

ALMEJERAS DE LA ZONA DE LA CORONILLA, DEPARTAMENTO DE ROCHA

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES (INAC)

COLEGIO VETERINARIO

CAPITAL NACIONAL DE LA CEBADA

Se declara a la ciudad de Ombúes de Lavalle del departamento de Colonia

Versión taquigráfica de la reunión realizada
el día 12 de diciembre de 2023
(Sin corregir)

Preside:	Señor Representante Gonzalo Onetto.
Miembros:	Señores Representantes Ubaldo Aita, Paulo Beck, Eduardo Guadalupe, Nelson Larzábal Neves, Rafael Menéndez Cabrera y Juan Moreno.
Delegada de Sector:	Señora Representante Sylvia Ibarguren.
Concurren:	Señores Representantes Gabriel Tinaglini y César Vega Erramuspe.
Invitados:	Señoras Nancy Schuch, María Pereyra, María Santos y Alejandra Manso. Por INAC: señores Conrado Ferber, Presidente, Fernanda Cuervo y Juan Andrés Fernández. Por el Colegio de Veterinarios: Doctores Oscar Ferreira y Darío Hirigoyen.
Secretaria:	Señora Virginia Chiappara.
Prosecretaria:	Señora Tatianna Cygan.

═════II═════

SEÑOR PRESIDENTE (Gonzalo Andrés Onetto Linale).- Habiendo número, está abierta la reunión.

La Comisión de Ganadería, Agricultura y Pesca tiene el gusto de recibir a la delegación de almejeros de La Coronilla, integrada por las señoras María Celia Pereyra, María Santos, Alejandra Manso y Nancy Schuch.

En lo personal, desconozco bastante del tema; sería bueno que hicieran una introducción para que podamos entender la situación lo mejor posible.

SEÑORA MANSO (Alejandra).- Muchas gracias por recibirnos.

Nuestra delegación viene de Rocha. Quienes me acompañan son mujeres recolectoras de almejas de la Barra del Chuy, de La Coronilla y de Puente Valizas.

Precisamente, para poder interiorizarlos del tema nos gustaría presentarles un PPT.

A continuación va a hacer uso de la palabra Nancy Schuch, una de las promotoras de organizar todo este tema de la almeja y llevarlo a otro nivel.

(Se acompañan las exposiciones con una presentación en Power Point)

SEÑORA SCHUCH (Nancy).- Soy titular de la primera planta habilitada por la Dinara para la purga de almejas; somos pioneros. Soy representante de los pescadores de almeja y también logré conformar una cooperativa de mujeres que vincula a almejeras con las que trabajan con el camarón. Debido a conflictos que tenemos es que hoy estamos acá.

Traté de armar tres carpetas para presentarles, que recopilan toda la información que tengo desde el año 2012, que fue cuando inicié con la planta. Ahí tenemos todo; tenemos vedas, excepciones de vedas, solicitud de extensión de plazos. Tengo solicitud no solamente para la almeja, sino también el berberecho y el camarón debido a las vedas.

Además, les traje unos libros para que, si quieren, vayan viendo de qué se trata.

SEÑORA MANSO (Alejandra).- En Rocha contamos con la almeja amarilla. Hasta que empezó a funcionar la planta de Nancy y las mujeres se organizaron en una cooperativa, esta almeja solo se usaba para carnada de pesca; o sea que el valor era muy poco. Lo que recibían las mujeres y la gente que se dedica a su recolección era muy poco. Además, se hacía una recolección indiscriminada, sin mirar tamaño, sin valorar el producto.

Podemos ver en pantalla las imágenes de la gente en playa. La almeja se recolecta a pala. Lo que están viendo en este momento son los piletones de purga de la almeja y a Nancy junto a su esposo en la planta.

Es muy importante destacar que lo que se logró fue una puesta en valor del producto y el respeto por la conservación de la almeja; no se extrae almeja hasta que tenga determinado calibre. Todo eso lo controla la planta de Nancy. O sea que aquellos que recepcionan la almeja pueden mantener todo su ecosistema. Hubo una época en la que la almeja desapareció. En Uruguay tenemos solo un registro de hace cuarenta años de este tipo de productos, que llevó adelante un científico uruguayo que tiene esa base de datos en la Facultad de Ciencias. En la década de los noventa empezó a desaparecer la almeja y con eso se vio mermada la recolección y el trabajo de la gente; por el 2009 volvió a aparecer. Lo que siempre se plantea es cómo va avanzando el tema del cambio climático. La almeja busca el frío, entonces ha tenido un corrimiento. Los almejeros se organizan en consejos de pesca; trabajan con la Dinara y con la Universidad. En estos

consejos de pesca se trata de ir mediando y trabajando. ¿Qué es lo que lograron los almejeros al organizarse en esta cooperativa y en esta planta? No solo llevar a los restoranes el producto ya purgado, lo que mejoraba su valor, sino también llegar directamente a lo que nosotros llamamos el kilómetro 0, es decir, la unión entre el productor y el gastrónomo, sin necesidad de intermediarios. Eso fue muy importante.

La foto que ven ahora en pantalla es de la primera planta de depuración de almeja y cómo se fue construyendo con las autorizaciones de la Dinara. El emprendimiento comenzó en el año 2012. Allí pueden ver también los piletones de purga; en ellos se usa agua de mar. Se pone a la almeja como en una malla y se abre. Con agua del océano va limpiando toda la arena que tiene y después se recoge, se envasa y se vende. Muchas veces se las llevan vivas y otras congeladas. En esa imagen ven cómo abre los sifones, que son esos pequeños canutitos. Eso es lo que se hace en la planta de depuración de almejas. También se congelan y se guardan en cámaras.

Allí pueden ver el producto final y lo que es Almejas Palmares y Sabores de Rocha del proyecto Km 0, impulsado por la OPP, la Corporación Rochense de Turismo, la Dirección de Turismo y la Dirección de Desarrollo. Esto era lo que comentábamos, de poner en valor la almeja, y que llegara a los gastrónomos sin intermediarios.

En la siguiente foto ven cómo lucía la planta en 2020. Ni qué hablar de que los restoranes empezaron a recibir y a trabajar con la almeja. Por ejemplo, muchos chef de Rocha, sobre todo Jorge Simeone -él hace temporada acá y en Europa-, empezaron a dar a conocer el producto con degustaciones gastronómicas y a mostrar cómo trabajarlo para ponerlo en valor, porque muchos restoranes no sabían trabajar con la almeja. Hoy en día, los restoranes trabajan con la almeja y se generó una demanda. Prácticamente, pasó a ser un producto *gourmet* y de lujo; obviamente que cada uno le pone su impronta.

Además, se han generado otras cosas, como pueden ver en las fotos de *El País*, la revista *Galería*, en *The Washington Post, La Diaria*, *El Observador*. Me refiero a todo lo que es la implicancia turística, gastronómica y lo que se ha logrado con esta planta, con estos almejeros organizados, con estas mujeres organizadas en el tema de la almeja. Programas como *De la tierra al plato* han hecho visible este producto. Allí la pueden ver a Nancy con la pala. Esto se saca de manera totalmente manual; no hay máquinas. Es un trabajo que hacen los almejeros a la mañana al rayo del sol; sacan las almejas a pala.

Pueden ver también esa foto de *Master Chef* donde se está cocinando con almejas. Dos veces ganaron el Premio Sirí en la categoría mejores productores locales con las almejas. Allí pueden ver los acuarios de experimentación, porque también se trató de ver qué hacer cuando tenemos marea roja. Se pensó básicamente en dos ejes. En primer lugar, en tratar de recoger la almeja y quitarle las sustancias tóxicas cuando hay marea roja y, por otro lado, en ver si la almeja podía ser criada como en los piletones que se generan en Santiago de Chile. |No sé si conocen la experiencia del salmón en cautiverio; pero con la almeja no se pudo. La dinámica que genera la playa hace que la almeja no se reproduzca en laboratorio, así que por lo menos por ahora, por los estudios que tenemos del LATU, no se ha podido llegar a eso.

SEÑORA SCHUCH (Nancy).- Es un poco diferente escuchar a la compañera relatar la historia a que yo lo haga; pero básicamente es lo que dijo.

Nosotros empezamos en 2012 con el Proyecto GEF Dinara FAO, después de diez años de que había desaparecido la almeja -la recolectábamos cuando éramos niños- ; dicen que por el calentamiento global hubo mortandad de almejas en Uruguay, Brasil y Argentina. Cuando apareció, luego de diez años, los almejeros más veteranos solicitaron a la Dinara nuevos permisos para empezar la recolección. Fue entonces que la Dinara

comenzó con el Proyecto GEF Dinara FAO a fin de educarnos para que cuidáramos el recurso; yo lo tomé así: a educarnos para que pudiéramos cuidar, porque cuando éramos niños recolectábamos para los intermediarios todo tipo de tamaño, no importaba la marea roja, no sabíamos qué eran las tallas, en qué época desovaba; no sabíamos nada. Esto a los intermediarios tampoco les importaba y recolectábamos en cualquier época.

Con la Dinara fuimos aprendiendo; lamentablemente, seguíamos con los intermediarios porque no conocíamos otra cosa, hasta que -no sé con qué palabra decirlo- me hicieron llevar una carga de almejas a Punta del Este y cuando llegamos con todos los niños, con un auto roto, no nos compraron porque ya le habían comprado más barata a otro.

Pero ¿qué pasó? Nosotros ahí vimos que esas almejas que les vendíamos, ellos decían que las vendían para usar como carnada. Sin embargo, las metían en bolsas y las tiraban en la playa, ahí en las rocas de Punta del Este. Las purgaban y las vendían en Punta del Este. Al enterarnos de eso conversamos con la Dinara y surgió la idea de darle valor agregado a la almeja, y ellos podían colaborar con la construcción de piletas. Se formó un grupo de cinco personas, destapamos las piletas que ustedes vieron que estaban en los médanos, y eran del año cincuenta e intentamos reconstruirlas. En esa época comenzamos con un plan de habilitación para lo que sería esa planta y los primeros experimentos para purgar. A corto tiempo nos dimos cuenta de que en esas circunstancias, en ese lugar, era imposible purgar, porque llenábamos las piletas de agua y a los veinte minutos volvíamos a mirar y todas las almejas estaban muertas. Igual seguíamos intentando, para ver cómo era.

Conseguimos un veterinario, y cuando teníamos todo pronto para habilitar, y estaba en la Dinara entregando el manual, esas personas que supuestamente iban a trabajar con nosotros ocuparon las piletas, por lo que el grupo se disolvió; estas personas no querían llevar el emprendimiento adelante, querían otra cosa. Nosotros nos abrimos, nos fuimos al fondo de mi casa, reconstruimos una pieza que ustedes vieron -era solamente un galpón-, hicimos una primera pileta, seguimos adelante y empezamos a conseguir clientes en Punta del Este, regalando almejas a los restaurantes para que la promocionaran.

La Dinara continuó trabajando con nosotros, seguimos adelante con el comanejo pesquero, que tanto quería que yo aprendiera: los pescadores, la futura planta y el cliente final. Así fuimos ganando mercado de boca en boca porque no tenemos propaganda; entramos al Proyecto Gastronómico Kilómetro 0, porque justamente en esa época fue cuando se estaba reiniciando un grupo de gastrónomos y productores apoyados por la Corporación Gastronómica de Punta del Este, que también nos abrió las puertas. Ellos empezaron con el boca a boca a valorar la almeja. No habilité la planta tan rápido, me llevó un par de años, y muchos decían: "Cuando habilites la planta, vení que te compro"; otros decían: "¡Vamo' arriba que ustedes pueden!".

Pasamos mucho trabajo hasta que al final logramos habilitar la planta. Hicimos una cadena de clientes, seguimos trabajando con el proyecto, empezamos a hacer evaluaciones en conjunto con la facultad y la Dinara, lo que nos favoreció un montón. ¿Por qué? Porque las evaluaciones -traje el material- se hacen en todo el trayecto, que son 22 kilómetros. Entonces, a cada kilómetro la facultad hace pozos de 40 centímetros de profundidad con unos caños de plástico; lo hacíamos en conjunto para aprender. En esos 22 kilómetros, 5 son para zona de baño, para el turismo. Yo no estoy muy de acuerdo, pero se deja. Está bueno porque al turista le gusta ver de dónde se saca la almeja; como dicen en los restaurantes, la gente le pide a los mozos que cuenten la historia de la almeja. Cuando alguien se sienta a comer la almeja preguntan: ¿De dónde

son? ¿De dónde la sacaron? ¿Son las almejas de Nancy? Todos te piden la historia. Entonces, está bueno que no todos los almejeros recolecten en esa zona, pero sí algunos para educar a la gente, porque hay familias que cuando van con los nenes se arriman a vos y te ven que estás trabajando y vos les contás tu historia, y la gente comienza a respetar lo que se hace, porque es un trabajo.

Entonces, las evaluaciones en conjunto con la facultad y la Dinara son importantes porque, por ejemplo, la almeja se mueve de lugar, tanto hacía adentro del agua, hacia arriba o hacia los costados. De repente vamos hoy y encontramos un cardumen de almejas, y no es necesario ir mañana, pero pasa una familia caminando, vos venís con la pala, y esa almeja ya no está. Es una realidad. Solamente los que vivimos ahí nos damos cuenta de cómo es la situación.

Hubo un año que, por ejemplo, toda la almeja se había concentrado en la zona de baños; en otros lugares solo había almejas chiquitas. La comercial solamente estaba en la zona de baños, por lo que teníamos que pedir autorización a la intendencia, a Prefectura para que nos dejaran recolectar en ese lugar. La excepción era que la recolectáramos hasta las 10 de la mañana y después de las 8 de la noche. Tenés que ir con luz, con un vehículo para alumbrarte, porque estás en plena zafra y necesitás la almeja. Por eso es tan importante mantener ese vínculo con la facultad: Ahora estamos ante un conflicto y nos preocupa a la hora de hacer las evaluaciones, porque las necesitamos, sirve para el ecosistema y para todos los pescadores. Nosotros mantenemos esa conversación con los pescadores; el año pasado sin ir más lejos teníamos parches, que llamamos cardúmenes, en los que la almeja era más grande. Se forman parches enormes como esta mesa y, de repente, venís, das vuelta con la pala y encontrás almeja chiquita. Caminás otros cinco o seis pasos, encontrás otro parche y es toda almeja grande. Entonces, entre los pescadores nos comunicamos para decirnos dónde está la almeja más grande, a fin de que vayamos a arrancarla ahí y dejemos la almeja más chiquita. Por eso es importante que hagamos las evaluaciones en conjunto.

El otro día en el Consejo de Pesca me enteré de qué es lo que está pasando con la facultad: en un Consejo de Pesca participativo de 2015 la evaluación salió mal, porque nosotros los ayudábamos, se cambiaban las almejas rotas por las sanas, entonces, ellos sugirieron que nosotros agregábamos más almejas a las bolsas para aumentar el *stock*. Eso a mí me molestó mucho; acá en los documentos que les traigo se ve que hubo años en los que no había almejas porque se escondía y no aparecía. Nosotros mismos mandamos cartas a la Dinara comunicando que no íbamos a recolectar almeja para cuidar ese recurso porque no había. Solicité la habilitación del berberecho, lo agregué, se vino la pandemia y todos tuvimos que parar porque los restaurantes cerraron; cerró todo.

Al año siguiente, obviamente apareció la almeja, teníamos un *stock* tres veces superior, porque al no recolectar las almejas de 4 centímetros, en noviembre pegaron un estirón y ya estaban de 5 centímetros; se podían recolectar, ya estaban prontas. Era impresionante la cantidad de almeja que había.

En 2015, 2016 ellos dejaron de invitarnos a los muestreos debido a eso, pero acá tengo pruebas de que en 2017, 2018 continuamos; tengo cartas, tengo de todo. No sé por qué ahora nos dicen eso.

SEÑORA MANSO (Alejandra).- Antes de entrar al porqué del informe, les contamos que estamos acá básicamente para plantearles que tenemos una resolución de la Dinara que nos da una temporada de quince días para la comercialización de la almeja, pero nadie puede vivir en Uruguay, pagar sus impuestos y mantener a su familia con una temporada de quince días

Entonces, básicamente, venimos a hacerles un planteamiento a ustedes después de haber agotado la vía de charlar con la Universidad, con la Dinara. Queremos compartirles esta gráfica que está a mis espaldas; verán que tenemos años abajo y años arriba del destino de las capturas. En verde figuran los intermediarios; se muestra cómo operaban en el lugar antes de la generación de Almejas Palmares y la cooperativa de mujeres. El consumo para carnada y los intermediarios figuran en azul; se muestra cómo se venía trabajando el recurso.

La barra naranja muestra cuando ingresan Almejas Palmares y la cooperativa; se ve la distribución de la recolección para carnada y para Almejas Palmares.

Cuando se trabajaba en conjunto con la Universidad, los muestreos se realizaban entre los almejeros, la Universidad y la Dinara; ahora han desplazado a los almejeros y la Universidad toma las muestras sola, aduciendo que en 2015 pasó lo que pasó, que ya contó Nancy.

Otro cuadro muy interesante -para que se tenga la real magnitud de la situación- es el que muestra el precio que pagaban a los almejeros los intermediarios. Les pagaban $ 20 el kilo de almeja; Nancy cuenta que cuando era chica le pagaban con un bidón de leche. No sé cuánto salía la leche cuando Nancy era chica, pero me dice que le daban a la familia una damajuana de leche. En 2008 y 2009 les pagaban $ 20.

Si se compara la gráfica cuando entra la cooperativa y la planta, se verá que el precio se dispara, y que cada almejero llegó a recibir hasta $ 160 por kilo de almeja. Entonces, es importante sostener la cooperativa, la comunidad y la generación de los recolectores, porque ellos no solo cuidan el recurso, sino que, además, están recibiendo más dinero por él.

SEÑORA SCHUCH (Nancy).- Con la planta lo que hicimos fue unificar a todo el grupo de pescadores, de a poquito. O sea, fuimos quitando a los intermediarios y hoy en día la mayoría de los pescadores derivan -o derivaban- toda la almeja a la planta.

La Dinara sacó una resolución y se nos da quince días para trabajar. Yo tenía un montón de preguntas para hacer, por ejemplo, ¿en qué se basaron ellos para darnos quince días, y a partir de ahora, del 17? Ellos no pensaron que, actualmente, todos los días denunciamos a la Dinara que los intermediarios están explotando la almeja para carnada; eso es lo único que pasa cada vez que Dinara declara una marea roja o una veda biológica. La única gente que queda sin trabajar es la que cumple, la que hace parte de pesca, la que lleva la almeja a la planta, la que realmente quiere hacer las cosas bien, y quienes salen ganando son los que hacen las cosas mal.

Esa almeja no se declara.

SEÑORA MANSO (Alejandra).- No hay control del recurso.

O sea, cuando se decreta una veda, los únicos que respetan son los almejeros de la cooperativa y la playa prácticamente es tierra de nadie porque no hay control de Dinara.

Esto es, básicamente, lo que nos está pasando, o sea, el que cumple es el que está atado de pies y de manos, aunque es el que respeta. El que no respeta sigue sacando almejas sin ton ni son, sin las precauciones que tienen los almejeros.

SEÑORA SCHUCH (Nancy).- Aparte de la planta de almejas, nosotros agregamos el camarón; debido a las vedas, lo incluimos.

Yo recibí a gente de la Intendencia en mi casa, por un cortometraje que me hicieron; los pusieron en contacto conmigo porque vieron que yo estaba para formalizar una cooperativa de mujeres, de diferentes zonas.

Los clientes que tengo me demandan que incluya más productos, y lo mejor que tengo es la confianza de ellos, porque hasta el día de hoy nunca les vendí diciéndoles que hasta que no me habiliten la planta no les puedo comercializar pulpa de sirí, sirí ni procesados.

Cuando estoy para formalizar la cooperativa, en la Intendencia nos incentivan para que nos reunamos y nos unamos con una cooperativa de un intermediario que ya estaba. Yo dije que no porque nuestra cooperativa era para generar trabajo, inclusive, para esos pescadores que pescan menos, no al intermediario, sino a esos que tiran dos redes y sabemos que pescan poquito.

Dijimos que no, nos quedamos, pero ¿qué pasó? Yo ya les había contado todo mi proyecto y ellos se adueñaron de ese proyecto. Yo seguí adelante con mi cooperativa; ellos me dijeron que eran muy amigos del director de la Dinara. Yo no dije nada, y me quedé porque nosotros somos más de treinta permisarios de la almeja y no iba a discutir ni a pelear porque temía que me pasara esto.

Yo lo dejé, seguí con mi trabajo, pero después empiezo a ver trabas, como ahora: la Intendencia quedó con mi proyecto, le llevó *containers* a este grupo de familias, y este grupo de familias, debido a que no entendían por qué la Intendencia les había tirado dos *containers* y no sabían qué iban a hacer, me llamaron -María, por ejemplo, es del arroyo Valizas- para que les explicara a mujeres que ya sabían que ese proyecto era mío.

Fui y escuché -porque ya hacía un tiempo que no iba- y les conté que ese era un proyecto mío, que yo iba a hacer un derivado de mi planta para el arroyo Valizas para que la cooperativa pudiera generar trabajo en las dos partes, pero sé que es muy difícil una habilitación para un lugar solo. Entonces, tenía que hacerme cargo de los procedimientos de inocuidad y demás.

Hoy en día el proyecto está, las cámaras están ahí -les hicieron unos proyectos rápidamente, los cambiaron-, sigue todo ahí, pero no tienen una base.

SEÑORA SANTOS (María).- Vivo en puente Valizas, soy parte de la comunidad.

Por medio de la Intendencia -como dice Nancy-, por la dirección de pesca y de desarrollo de la Intendencia, llegan un día, hacen una reunión con los vecinos y nos dicen que había unos *containers* para todos los pescadores, para que contaran con frío, que eso iba a mejorar muchísimo la calidad de vida de nuestro poblado, de setenta u ochenta personas, muchos cabezas de familia, pescadores, y otras mujeres y madres jefas de hogar que se dedican a hacer pulpa de sirí, malla y pulpa de camarón. A cambio de esto pedían cuarenta firmas y que se formara una comisión. Muy bien; se armó rápidamente una comisión -como agarradita de los pelos- y se juntaron las cuarenta firmas.

En la siguiente reunión pidieron que se hiciera un proyecto y todo "era para ayer", no para mañana.

Una de las integrantes de esa comisión hizo un proyecto, con mucho trabajo -porque aparte somos gente de trabajo y movilizarnos nos cuesta si no tenemos un vehículo; nos cuesta dinero, tiempo e intelecto-, y todos contentos porque suponíamos que el proyecto iba a marchar, pero yo ya sabía que el proyecto era de Nancy, por lo que me mantuve un poco al margen y expectante para ver qué pasaba.

De ahí en más todo fue una vorágine y un manoseo; no quisiera tener que usar ese término porque los respeto mucho a todos ustedes, así que disculpen, pero fue mentira tras mentira hasta que empieza a ir esta gente de las cooperativas solo con el intermediario y publican en la página de la Intendencia que, a pedido de los pescadores de Puente Valizas, por ejemplo, concurrió un grupo inspectivo de la Dinara para habilitar

las cámaras de fileteo. Mentira: nosotros no pedimos nada, y fueron a las cámaras de fileteo y a las cámaras de frío con el intermediario; no invitaron a nadie. En ese manoseo constante estamos.

El año pasado no hubo zafra porque se abrió dos días antes de terminar; creo que todos más o menos saben que en el pueblo Valizas juntaban el camarón con balde y a pala. Muchos pescadores -que respetaron la orden de la Dinara de que no abría zafra- quedaron hasta con $ 80.000 de deuda. Eso para un camaronero pobre, de poca malla, es la vida, y tuvieron que ir a trabajar a la construcción para pagar las deudas.

Estamos con una espada de Damocles encima, aparte de ser un poco conscientes de que ese proyecto no fue para esto, sino para mejorar nuestra calidad de vida, sobre todo de las mujeres, que muchas veces, por una cuestión de género, nos vemos relegadas. Estamos con una espada de Damocles encima y no sabemos si vamos a tener zafra de camarón, y creo que ni estos señores de la Intendencia saben qué van a hacer con las cámaras. En este intríngulis estamos.

Ahora se armó una nueva comisión; muchos hechos de violencia se han suscitado porque un señor, un vecino, que lo tienen encargado de las cámaras, no le abre a todo el mundo; supuestamente, tiene orden del director de desarrollo de abrir muy puntualmente a alguna gente. Hay pescadores pobres que no tienen ni un *freezer* y tienen que vender el pescado a $ 20 porque se les pudre. Me parece muy injusto.

Esta situación nos está perjudicando hasta a nivel emocional, y disculpen si me emociono, pero yo quiero mucho a mi comunidad y los veo salir a las tres de la mañana a algunos a remo. Tengo un vecino que salía a remo y ahora le prestaron un motor, y lo vi volver con tres lenguados, diez lachas y tener que juntarlas para el otro día porque el intermediario no le compra eso, porque le compra si es una cantidad específica.

Entonces, todo esto, en vez de mejorar nuestra calidad de vida, la ha empeorado, pero el proyecto de Nancy nos iba a mejorar a todos, porque íbamos a trabajar no solo las mujeres, sino también los pescadores y sus mujeres; hasta los niños hacen pulpa de camarones a veces.

Gracias por escucharme y recibirnos. Y disculpen, pero soy muy visceral.

SEÑOR REPRESENTANTE BECK (Paulo).- Quisiera saber cuál es el planteo específico.

SEÑOR REPRESENTANTE MENÉNDEZ (Rafael).- Antes que nada, quiero pedir disculpas por llegar tarde; estaba en la Comisión Especial de Ambiente, que recién finalizó.

Realmente, ingresar a la Comisión de Ganadería y ver a una delegación integrada por cuatro mujeres me sorprendió gratamente.

Quiero felicitarlas porque veo que son mujeres emprendedoras. Cuando uno se interioriza de la situación que atraviesan, en cierto sentido, siente vergüenza de que estas cosas estén pasando.

Yo tengo preguntas específicas para formular. Me gustaría que nos dijeran -si lo saben- de cuándo es la resolución de Dinara de establecer un período de recolección de la almeja.

Por otra parte, quisiera saber cuáles son los fundamentos de la resolución -si es que los hay; es algo muy importante- y qué significan esos quinces días que se establecen. Me gustaría que quedara constancia en la versión taquigráfica porque capaz que alguien no conoce el tema.

En la tarea que ustedes hacen hay una gran parte de valor agregado sobre un producto de altísimo valor biológico; eso es digno de destacarse. Hoy, ustedes están abocados al suministro de un producto con muchísimas proteínas, con altísima proporción de omega 3 sobre omega 6. Es un producto altamente valorado y, además, no proviene de criaderos, lo que le da otra característica.

Desde ya, esta Comisión se compromete a tratar de zanjar estos problemas. Nosotros, hace pocos días, aprobamos el complemento de una ley que ya se había promulgado, para tratar de que los pequeños productores puedan hacer la faena predial, precisamente, para evitar en muchos casos esa intermediación, sobre todo cuando son productores chicos, cuya única posibilidad de llegar a los mercados de cercanías es a través de la agrupación y del contacto directo con restaurantes o con el consumidor particular, si hay.

SEÑOR REPRESENTANTE TINAGLINI (Gabriel).- Es un gusto participar en esta reunión de la Comisión.

Obviamente, como se iba a tratar la temática de lo que está pasando no solo en la Coronilla y Barra del Chuy, sino también en Puente Valizas -que son dos situaciones diferentes, pero tienen un punto de conexión-, quería estar presente.

Conozco la realidad. Capaz que es un tema muy específico porque estamos hablando de almeja amarilla y de unos 22 kilómetros -como decía Nancy- que involucran a treinta y cinco, treinta y seis familias directamente, que son los permisarios.

Acá lo que tiene que quedar claro -como decía el diputado Paulo Beck- es qué es lo que realmente se está solicitando. Sabemos que son diecisiete días, y que -capaz que no se dijo- son 66 kilos por cada uno de los permisos que menciona la resolución. Entonces, tenemos 66 kilos a $ 180 -es cuestión de hacer el cálculo-; ese sería el monto de dinero que le podría ingresar como máximo a cada una de las familias que viven de este recurso. Es conocido que los que cuidan más son los que viven de este recurso, y eso se da en todas las realidades.

Creo que es importante saber que se está volviendo a solicitar que se haga una evaluación del recurso y que se realice en la forma técnica y precisa que corresponde, y que ustedes, como pescadores que viven de eso, participen como lo hacían anteriormente, porque son los conocedores del tema. Sabemos que la metodología de la Facultad de Ciencias, que es la que hace todo el relevamiento, debido a dinámicas que han variado -el cambio climático y un montón de otras realidades-, se ajusta a la realidad.

Tengo entendido que hay otro tema que también los complica. Me refiero a la marea roja, que se declaró en abril y se levantó hace unos días, cuando esto empezó a hacer ruido y a salir a nivel de la prensa. Ahí se levanta la marea roja. Quisiera saber qué datos técnicos tienen al respecto; si ustedes saben cómo se evalúa eso y quién lo evalúa. En definitiva, esto los perjudica a ustedes, y nos llamó poderosamente la atención que hubiera tantos días consecutivos de marea roja.

Precisamente, en estas horas se da la renuncia del director de Dinara. El tema es en qué queda esa resolución y, a nivel parlamentario, qué acciones se pueden tomar para que esto se revea. No es que estén pidiendo un favor, sino que solicitan que se revea y se estudie. Si los datos técnicos reales dan que el recurso no se puede pescar es una cosa, pero ustedes tienen serias dudas en cuanto a cómo se evaluó.

SEÑORA REPRESENTANTE IBARGUREN GAUTHIER (Sylvia).- Me sumo a la bienvenida y al apoyo no solamente porque son una cooperativa y un grupo de mujeres -siempre es muy grato recibirlas, no solo por la mirada de ser mujer-, sino también por la

actividad que llevan adelante que, como decía el señor diputado Menéndez, significa mucho para el desarrollo local. Obviamente, se celebra lo que ustedes están haciendo.

Yo soy del otro lado del país, de la costa contra el río Uruguay, y desconozco cómo funciona el sistema productivo del que hablan. Por lo tanto, me gustaría saber, en años en que no hay veda o que no hay marea roja, cuánto y cuándo cosechan, a efectos de tener la comparativa de lo que estamos hablando, porque reitero que realmente desconozco cómo es ese sistema productivo. En un año normal, ¿cuándo y cuánto suelen cosechar?

SEÑOR REPRESENTANTE GUADALUPE (Eduardo).- Realmente, es un placer escucharlas. Vemos que hay trabajo, ciencia, estudio y evolución. Esto siempre se choca con el Estado, con los celos, con la parte comercial. Capaz que les estaba yendo muy bien.

Me gustaría saber cuál es la fecha de reproducción de la almeja. Además, con la marea roja, ¿cómo hacen para limpiar el producto?

Por último, quiero felicitarlas.

SEÑOR REPRESENTANTE AITA (Ubaldo).- Es un gusto recibirlas.

Es cierto que los asuntos de la pesca son casi excepcionales en esta Comisión y, de alguna manera, todos admitimos cierta carencia en términos de conocimiento; lo digo, en primer lugar, por mí mismo.

Entiendo que el conflicto está planteado a partir de la reducción del período para el acceso al animal en base a una determinación de la Facultad de Ciencias en torno a la posible afectación si existe un período mayor.

Quisiera saber si esa determinación es solo de la Facultad de Ciencias. Además, me gustaría conocer qué rol juega la Dinara en cuanto a la fijación de ese período en términos de veda o de dar el permiso.

En concreto, quisiera saber si es exclusivamente la Facultad de Ciencias la que toma la determinación o la que proporciona el conocimiento, o si la autoridad es Dinara. Según lo que pude leer aquí, me pareció que era Dinara, pero puedo estar equivocado. Necesitamos esa información para realizar a alguna acción desde aquí.

SEÑOR PRESIDENTE.- La mayoría de las preguntas que tenía anotadas ya las hicieron, pero quiero saber un detalle.

En cuanto al tiempo de cosecha y a los kilos que tenían, quisiera saber si había limitante de kilos o era libre y, además, cómo manejan el tiempo de cosecha, es decir, si eso ustedes lo manejan en conjunto con Dinara y con la Universidad. Lo pregunto porque, aparentemente, había reuniones que se dejaron de hacer y ahora lo hacen ellos por su cuenta. Eso me parece un tema importante.

En cuanto a los *containers* con frío, según entendí, los puso la Intendencia de Rocha, y me pareció entender que a veces se abren y a veces no. Quisiera saber si ustedes hicieron una denuncia a alguien con respecto a eso.

SEÑORA MANSO (Alejandra).- Lo primero que les quiero decir es que, cuando yo llegué a Rocha, me pasaba lo mismo que a ustedes: no sabía del sirí; no sabía del camarón; no sabía de la almeja; no sabía distinguir un pez del otro, y un viejo pescador me dijo: "El Uruguay vive mirando las vacas y nunca mira el mar. Vive de espaldas al mar, de espaldas a la pesca, y tenemos un recurso increíble y productos realmente espectaculares".

Me parece que, si se logra articular con esta cooperativa y juntar el sirí -que es una pasta de cangrejo muy parecida a la langosta- con el camarón y la almeja, y se nuclean en una cooperativa grande que llegue directamente a los gastrónomos, tendremos un producto *premium* en las manos.

Está claro que siempre aparece el tema de las cooperativas versus los intermediarios porque nadie quiere soltar el negocio; quieren volver a pagar $ 20 el kilo de la almeja y $ 40 un kilo de pescado. Ahí es que se da el conflicto de intereses, que es lo que venimos a plantear hoy.

En cuanto a la pregunta sobre cuál es el planteo específico, lo primero que hay que hacer es ver esta resolución de la Dinara -que es órgano encargado de las resoluciones- que nos da quince días para trabajar, basándose en un informe de la Facultad de Ciencias.

Lo que están pidiendo las mujeres pescadoras es no trabajar de espaldas a la Universidad de la República, sino al contrario. Gracias a la Universidad de la República y a otras comisiones en las que se trabajó en la Dinara y gracias la OPP dejamos de percibir $ 20 y empezamos a percibir $ 160. Por lo tanto, la Universidad juega un papel preponderante en esto.

Ellos aducen condiciones de cambio climático. Nosotros planteamos que queremos primero volver a las muestras en conjunto con los pescadores, para que se eliminen esas suspicacias de si es por el tema de los intermediarios o si de verdad la almeja está tendiendo a desaparecer, como desapareció en la década del noventa. Sería muy fácil para nosotros venir a decir que toda la vida sacamos almejas. No; en una época no hubo almejas. Pero como se está dando este tipo de situaciones, se generan suspicacias entre pescadores e intermediarios.

Nosotros queremos volver a los muestreos conjuntos -la Dinara nos dijo que en abril recién iba hacer un muestreo-, y pedirles una evaluación después de esta zafra, que va desde el 17 diciembre hasta el 6 de enero. Entonces, lo que básicamente quieren los pescadores es tener un muestreo luego de esta fecha, para ver si se puede seguir juntando almeja.

Ahora Nancy va a ir respondiendo las preguntas.

SEÑORA SCHUCH (Nancy).- El planteo específico es que se pueda rever la resolución que tomó la Dinara: que una planta no puede comercializar almejas por quince días. Yo traje documentación. No revieron si va a haber marea roja, si va a haber un cambio climático, si va a estar lloviendo, si la playa va a estar crecida. No revieron nada de eso ni tampoco el comercio. ¿Cómo en esos quince días la planta va a hacer para purgar la almeja con treinta y cinco personas ahí adentro? Primero, no me da al bolsillo, porque yo soy quien les paga. Hago el trabajito de hormiga; voy vendiendo. ¿Cómo hago yo para vender 2.000 kilos de almeja a los restoranes en quince días si no sé siquiera cómo está la demanda ni si tuvieron oportunidad de ponerla en la carta? Volvemos a cero.

A su vez, solicitamos que no sea después del 6. Queremos trabajar en conjunto con la Facultad de Ciencias. Ellos alegan que no tienen capacidad económica para ir y hacer las evaluaciones en tiempo y forma. Pueden comunicarse con nosotros para saber para dónde va el viento, cómo está la luna y el clima. Queremos que la evaluación se pueda hacer antes para poder continuar trabajando, porque lo que ellos alegan es que no hay almeja y nuestros ojos ven que hay almejas en la playa.

La resolución es de diciembre; no me acuerdo de la fecha.

El cupo de almeja para cada pescador es de 66 kilos. El período es del 17 de diciembre al 6 de enero.

Lo que sucede cuando declaran marea roja es lo siguiente. Nosotros, por mucho tiempo tuvimos marea roja. La mayoría de las vedas de marea roja era por el berberecho que se analizaba de Arachania. Con el correr de los años, conseguimos generar confianza con la Dinara. Hicieron muchas inspecciones; siempre se fueron con las manos vacías. Logramos que la Dinara pudiera analizar la almeja. Al estar todo el grupo de pescadores unificados, podemos recolectarla, llevarla a la planta y purgarla. Luego voy a explicar el tema del purgado.

Antes de que yo venda la almeja, por ejemplo, si hay marea roja en Rocha, la Dinara analiza si la almeja está *okay*. En 2015 el director de la Dinara sacó la primera resolución para exceptuar la almeja en el departamento. En ese momento, esa resolución fue muy aceptada por los restoranes. De esa manera nos manejamos. Hemos tenido algún contratiempo porque en estas últimas resoluciones la Dirección no exceptuaba la almeja de la planta, lo que ponía en riesgo la almeja de la zona. Eso es un riesgo a la hora de trabajar, porque no sabés si otra persona fue y sacó y purgó en otro lugar y la contaminó. Entonces, el comunicado nos dio otra seguridad, porque lo que se analiza es la almeja de la planta, para que podamos repartirla después.

La fecha de reproducción de la almeja la sabe la Facultad. Los análisis son muy antiguos, de la década del ochenta. No lo han hecho ahora para ver si cambió la época de desove. Creo que ellos dicen que desova de acuerdo a las estaciones, primavera, verano… En realidad, yo no lo sé, porque en la playa veo almejas de diferentes tamaños. Entonces, no estoy segura de eso.

En cuanto a los períodos de veda de la almeja, quiero decir que antes de que existiera la planta se daban desde diciembre a marzo. Desde que existe la planta fuimos adhiriéndonos y negociando con la Dinara para que los restoranes pudieran ponerla en la carta. No se comercializa mucho, pero al tenerla en la carta, el restorán se obliga, por lo menos, a comprarte un kilo. Es real; nosotros vendemos de a kilo, no 500.

Nosotros tratamos de empezar en noviembre y terminar en abril. Hubo un año que empezamos en setiembre. Esto también depende de las vedas y de las mareas rojas, que son continuas. Si ven la carpeta, lo van a poder comprobar. Creo que en dos de doce años no tuvimos marea roja. Esta última marea roja se declaró en abril en conjunto con una veda biológica y se levantó ahora.

Es difícil saber cuántos kilos se recolectan, pero, por ejemplo, hubo un año en el que recolectamos entre todos 3.000 kilos, pero jamás hemos podido recolectar el cupo que la Dinara nos da. Por ejemplo, cuando hacen la evaluación dicen: "Tienen 7.000 kilos y se reparten entre todos los pescadores". Nunca hemos logrado cumplir con los cupos que ellos nos dan debido a las mareas rojas, a las vedas y al clima, que también nos afecta un montón.

El tema de las evaluaciones corresponde a la Dinara, pero como no tiene recursos ni personal para mandar a hacerlas, hay un convenio. El asesor es Omar Defeo, encargado de hacer el grupo para mandar a realizar los muestreos a la playa. Las evaluaciones las hace la Facultad. En estos años, he visto dos veces personal de la Dinara colaborando en las evaluaciones. La Facultad hace el informe. Cuando los hacíamos en conjunto, la Facultad nos los enviaba -yo saqué las copias-, y a la Dinara; y la Dinara a Omar Defeo. El grupo que iba a hacer las evaluaciones nos las derivaba a nosotros, porque participamos, y a Omar Defeo. Omar Defeo elaboraba otro informe que

hacía llegar a la Dinara con las toneladas, etcétera, a los consejos de pesca para que tomaran la resolución de los cupos.

Cuando la Dinara comunicó que iba a hacer una conferencia de prensa, hace unos días atrás, yo vine y me presenté, precisamente, porque quería hablar con el director. Anteriormente yo ya le había pedido reuniones y nunca me las concedió. Yo se lo denuncié a él. Después salí de la Dinara, y como él me dijo: "La semana que viene voy y hablamos" y yo no me conformé con eso, crucé al Ministerio y me senté -disculpen; no sé si está el ministro acá-, y pedí para hablar con el ministro. Se ve que el ministro habló con el director porque lo llamó y después el director me dijo que no me iba a recibir. Sí fui pesada. Amagué que me iba, volví para atrás, me volví a sentar en la escalera porque necesitaba una solución. Tratamos de hacer todas las cosas bien. Yo tardé doce años en conversar con la gente, en unir pescadores antiguos y jóvenes con la almeja, lo que es redifícil, y en generar una cadena de clientes. Tengo una cadena de muy importante. No soy perfecta, porque creo que la perfección no existe. Mi planta es chiquita; es muy humilde, pero trato de regirme lo más que puedo por la ley. Trato de mantener la inocuidad de los productos, de ganarme la confianza de los restoranes. Los restoranes me dicen: "Nancy, traé el camarón, traéme la pulpa de sirí, agregá productos". Me hicieron sugerencias -está en la documentación-; me enseñan a hacer hasta la pulpa del berberecho y me compran el caldo, la pulpa y la cáscara. Llegar a generar eso con los restoranes es muy importante. Para mí, eso es supervalioso, así como también juntar pescadores, no solamente mujeres, porque al lado del trabajo que genera una mujer está el del esposo que está pescando. Generás esa fuente de trabajo. Poder derivar y compartir todo eso, para mí, es muy importante. Ahí fue cuando le denuncié todo al director. Le dije que él era consciente de que me habían robado el proyecto, que la intendencia estaba apoyando a los intermediarios, que hoy en día son los que están depredando la almeja en la playa, y ya está; es todo una cosa sola.

SEÑOR REPRESENTANTE MENÉNDEZ (Rafael).- ¿Cuándo demora el período de curación de la almeja?

SEÑORA SCHUCH (Nancy).- Nosotros tenemos en el manual un mínimo de cuarenta y ocho horas. De repente, podemos depurarla en menos tiempo, pero para asegurarnos de que quede con el mínimo de arena, serían cuarenta y ocho horas. Para eso, hay que hacerle muchos cambios de agua. También depende de la temperatura, del clima. Por ejemplo, el clima feo te mata la almeja; nadie lo sabe, pero la mata. Además, depende de si nosotros podemos bajar y cargar agua. Tenemos un mínimo de cuarenta y ocho, y un máximo, que logramos en julio -figura en la documentación que tenemos acá- de doscientas nueve horas. Un año nos llevo doscientas nueve horas purgar la almeja. O sea, fue mucho tiempo. Supongo yo que fue por el frío, porque ella se resguarda. Hicimos experimentos, pusimos calentadores, que en su momento nos había conseguido la Facultad, y aun así comías y sentías un poquito de arena.

SEÑOR REPRESENTANTE AITA (Ubaldo).- Más que una pregunta, necesito una confirmación.

Creo que en la gráfica anterior a esta, debajo de la última barra, aparece el color azul. ¿Nuevamente es la participación de intermediarios?

(Diálogos)

SEÑORA SCHUCH (Nancy).- Es la de los intermediarios.

SEÑOR REPRESENTANTE TINAGLINI (Gabriel).- Cuando la Intendencia de Rocha puso los *containers* de frío en Valizas, que aparentemente se abren *a piacere*, ¿se hizo alguna denuncia directamente a la intendencia?

SEÑORA SANTOS (María).- Hemos tenido diferentes conatos de diálogos con la Intendencia, inclusive con la gente del Proyecta, porque el Proyecta que llevaron a cabo no es el que presentó nuestra vecina. No son los números ni es el Proyecta que ella presentó. O sea, en el camino lo cambiaron e hicieron lo que ellos quisieron. Por ejemplo, a la sala de fileteo le pusieron madera, aunque está prohibido utilizarla en ese lugar.

Sí hemos tenido diálogos con el señor Rotondaro, porque el señor Martín Rodríguez, ante presión de las comunidades, dio un paso a un costado, pero son idas y venidas y amenazas de que son íntimos amigos del jefe de la Dinara. Tenemos compromisos trancados, matrículas de botecitos trancados y la amenaza del permiso de tierra que tiene la mayoría de los pobladores de Puente Valizas no les va a servir. Ya decomisaron una casilla que usa el pescador para permanecer en la laguna y no gastar nafta en venir e ir. Esas casillas hechas con unos chapones tienen un colchón y una símil cocina para prepararse el mate o hacerse un pancho.

Un muchacho a quien le sacaron la casilla para arriba y le dijeron que no podía tener malla arriba y sin matricular se fue, no pesca más.

Además de esas idas y venidas, todo es incierto, no sabemos de dónde salieron los contenedores; alguien dice que fueron donaciones, otros, que los compró la Intendencia, pero ellos no dan parte a la comunidad.

Como ya dije, tienen un señor que fue nombrado por la comunidad y después pasó a ser una especie de mano derecha de la Dirección de Pesca; ese señor nos violenta de todas las maneras posibles, hasta mandarle a un pescador gente de investigación.

SEÑOR PRESIDENTE.- Esa persona a la que usted se refiere, ¿es municipal?

SEÑORA SANTOS (María).- Sí, es municipal; que me ayude el diputado de Rocha, pero creo que es el segundo después de Martín Rodríguez y el director de Pesca…

SEÑOR REPRESENTANTE TINAGLINI (Gabriel).- En la Intendencia existe la Dirección de Producción y Desarrollo, y dentro de esta se creó el área de Pesca que, supuestamente, se dedica a todo lo relativo a la pesca artesanal o semiindustrial. Ahí hay un director del área de Desarrollo, Martín Rodríguez, y un director del área de Pesca, que depende de Martín Rodríguez, el señor Rotondaro.

SEÑOR PRESIDENTE.- Para que quede registrado en la versión taquigráfica, aclaro que pregunté porque no sé los apellidos que la señora Santos refería.

SEÑORA SANTOS (María).- Disculpen. Lo que pasa es que para nosotros son comunes.

SEÑOR PRESIDENTE.- Por favor, vayan culminando con la exposición.

SEÑOR SANTOS (María).- Todo es incierto; no sabemos nada. La última versión que se nos dio es que primero era para todos los pescadores, según el discurso político de estos señores. Entonces, todo esto generó una inseguridad en la población y en los pescadores; llegó un momento en que no supimos ante quién denunciar, adónde ir, qué puerta golpear, porque además no somos muy duchos en estas cosas. Entonces, nos comunicamos con los diputados de Rocha, que creo hicieron un pedido de informes; el diputado lo puede decir. En esos pasos estamos, pero nuestro futuro, como ya dije, es muy incierto.

SEÑOR PRESIDENTE.- La Comisión agradece la presencia de la delegación. Vamos a hablar para ver qué pasos daremos. Estamos terminando el año y es justo decir que prácticamente es nuestra última reunión, por lo que tendremos que resolver algo para que no se vayan con las manos vacías.

Tengan la tranquilidad de que esto se va a tratar. Si hay alguna duda o debemos intercambiar alguna información, nos comunicaremos telefónicamente.

SEÑORA MANSO (Alejandra).- Muchísimas gracias por recibirnos.

Quedamos a las órdenes.

(Se retira de sala la delegación de almejeros de La Coronilla)

(Ingresa a sala una delegación del Instituto Nacional de Carnes, INAC)

——La Comisión tiene el gusto de recibir a una delegación del Instituto Nacional de Carnes integrada por la señoras Fernanda Cuervo; el presidente, señor Conrado Ferber, y por el señor Juan Andrés Fernández.

SEÑOR FERBER (Conrado).- Buenas tardes.

En primer lugar, quiero agradecer la deferencia en recibirnos, sobre todo para escucharnos hablar sobre un tema que ya está agotado. Entiendo que no es algo muy común, y lo agradecemos porque nos permite cumplir con la misión del INAC, que es asesorar a los distintos estamentos del Estado.

Para no extenderme mucho, traje escrita la constancia que queremos plantear a la Comisión y una serie de preguntas, sobre todo, para entender el espíritu de la ley, porque una de las cosas que nos ocurrió con la primera parte de esta norma que se votó el año pasado es que, cuando nos reuníamos en el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, lo que se discutía era el espíritu de la ley y no podíamos avanzar en la reglamentación porque al final teníamos que asumir posiciones que no conocíamos cien por ciento. Eso llevó a que el Ministerio o los interesados propusieran agregar la palabra "comercialización", porque de alguna manera se facilitaba la reglamentación, más allá de que eso no implica que sea sencillo hacerla.

La necesidad de regular la faena predial surgió ante la problemática planteada por muy pequeños productores que faenan entre 15 y 30 corderos por año destinados a consumo propio, pero que pueden llevarse a otro domicilio o que son entregados como atenciones especiales a fin de año o incluso como reconocimiento de pago por algún tipo de servicio. Además de eso está la situación de quien regala un cordero para un cuadro de fútbol, o del peón rural -lo escuchamos acá en algún momento- que el fin de semana recibe carne para llevar a su casa. En los hechos, el procedimiento era ilegal por más que, obviamente, nadie controlaba eso.

Que quede clara la razón de todo esto: a fin de año hay un movimiento de corderos y lechones que se daban en forma ilegal y que, cuando este gobierno apretó en la cuestión del abigeato, surge que la Policía solicita herramientas para actuar cuando encuentra un cordero o un lechón adentro de un auto, porque tiene que saber si es robado o si viene de una faena predial. Y ahí es que surge toda esta problemática. Eso no quita que el Ministerio del Interior no llegó a apretar porque nunca le dimos las herramientas para hacerlo, pero la realidad es que esa es la razón -insisto-: pequeños productores.

Por ejemplo, en Canelones hubo un movimiento por el que se entregaban 20 ovejas a cada productor -algo así. Entonces, ¡claro!, el tipo tenía 10, 12 corderos con una gran parición. Pero la realidad es que estamos hablando de números manejables, y era lógico dar una solución. Para eso se preparó un decreto que ya estuvo pronto en 2021, pero después se decidió no aplicar para no molestar a la gente. Por aquel decreto se daba la posibilidad del traslado de esa faena mediante un código QR que le enviábamos al celular

para que, si la persona tenía ovejas, podía vender 16 o 18 corderos por año; después dijeron 25.

Lo importante acá es frenar el tráfico enorme de fin de año que, obviamente era, peligroso.

Es importante para nosotros dejar claro que no estamos de acuerdo con esta ley; no estamos de acuerdo con la primera parte ni ahora con la comercialización.

También queremos dejar claro que entendemos que hay un problema y que tenemos que poner el mayor esfuerzo para hacer esto operativo de alguna manera y que realmente se pueda controlar, pero, sobre todo, cumplir con el mandato de este Cuerpo, considerando que se va a aprobar la ley en su conjunto.

A la fecha existe un conglomerado de normas de distinta jerarquía que establecen condiciones referidas a la faena de animales y a la comercialización de lo producido a efectos de proteger bienes tutelados constitucionalmente y el deber del Estado de proteger la vida, la salud y la higiene pública. Eso está por encima del interés de un pequeño productor, está por encima de nuestro interés. La salud y la higiene están por encima de todo esto.

También queremos dejar constancia de que, más allá de que estamos dispuestos a poner el mayor de los empeños, la aprobación de esta norma dificultará el control que tiene el Instituto sobre la inocuidad y transparencia comercial, porque la transparencia comercial es otro punto. Los carniceros están haciendo un esfuerzo enorme por estar en regla, prolijos, y esto lleva a que, si en la entrada de un pueblo se instala una chacrita, esa chacrita pasa a ser el carnicero del pueblo. El carnicero del pueblo -que hizo las inversiones- se termina; esa es la realidad. El tipo invirtió en frío, en infraestructura y en una cantidad de cosas, y hoy le generamos una competencia paralela absolutamente desleal, y es parte de las cosas que nosotros tenemos que controlar. La transparencia es uno de nuestros nortes.

Esto va a establecer un doble estándar referido a los productos que se faenan, industrializan y comercializan por canales formales y, por otra parte, los que quedarán comprendidos en esta norma.

De aprobarse esta norma, quedarían consensuados dos regímenes jurídicos reguladores de la misma actividad comercial, que son antagónicos en cuanto a las obligaciones impuestas a los distintos actores de la cadena, y uno de ellos comprometería la salud pública.

Insisto en que queremos entender el espíritu del legislador; por eso vamos a plantear algunas preguntas a esta Comisión. ¿Cómo se imaginan esta faena? ¿En un área especial, con una infraestructura especial en cada uno de los establecimientos familiares? ¿Qué se haría con las vísceras? Porque el planteo que hace la granja fundamentalmente habla de 50 corderos y que se pueden matar todos juntos, el mismo día. "20 de diciembre mato 50 corderos juntos". ¿Y la inocuidad? Veremos, pero de las vísceras, de la hidatidosis, de todas esas cosas sobre las que venimos trabajando en el Uruguay desde hace tantos años, ¿quién pasa a hacerse responsable?

Doscientos cincuenta chanchos prevé la reglamentación. ¡Doscientos cincuentas chanchos puede matar un productor familiar en una sola sacada! Es más de lo que matan muchas industrias pequeñas. Esto es lo que se propone en la reglamentación e -insisto- queremos entender cuál es el espíritu.

¿Cómo se lo imagina el legislador? ¿Va a haber un veterinario privado? Porque es difícil imaginar que habrá un veterinario oficial en cada establecimiento; son 17.000

establecimientos familiares agropecuarios. ¡17.000! Con las limitantes que estaría poniendo la granja, 4.000 podrían estar faenando, pero no llegamos a 4.000 carnicerías en todo el Uruguay. O sea, estamos duplicando las posibilidades de faena y venta.

Ese veterinario deberá estar para ver el animal en vida, porque ese animal debe estar sano. Quienes conocen el rubro saben que no se puede faenar un animal abichado, pero puede funcionar el "Ya que estamos, vamos a matar 50, incluso al abichado, y me saco un problema de arriba". Todos sabemos qué pasa. No somos sajones; somos latinos. ¿Estamos de acuerdo? Y cuando llega el momento, el abichado marchó, y el tristón marchó también.

¿Va a haber un veterinario presente que verá la media res cuando la abran y comprobará si tiene algún problema interno? ¿Va a tener frío ese productor? ¿Vamos a matar cincuenta corderos juntos y cada productor familiar va a tener una cámara de frío?

¿Se ha pensado en qué tipo de documentación se tendrá que generar para esto? Para nosotros va a circular una montaña de carne sin documentación. Nos hablan de un precinto, pero ¿va a estar el veterinario para poner el precinto en el garrón del animal, como está explicado? ¿Quién valida todo esto? ¿Quién se hace cargo de todo esto?

Les paso los números que ya les había adelantado: 250 porcinos, 50 ovinos, 250 aves o 1.250 conejos es la propuesta que está haciendo la granja. Ahora, ¿qué tipo de sanciones prevemos para el que revende eso? De nuevo: somos latinos. ¿Vamos a matar 50 corderos y los van a comprar 50 familias que van a comer un cordero cada una o esta carne al final del día va a estar en el mercado y circulando? ¿Cómo prevemos las sanciones para esto? ¿Esto vuelve a tratarse como abigeato? ¿Damos un paso atrás? ¿Cuál es la solución que ustedes entienden debemos trabajar nosotros para reglamentar esto?

¿Cómo se hace con el frío? ¿Qué se le dice al carnicero del pueblo? ¿Esta faena se traslada con frío? Todos sabemos que al cordero lo llevamos en una bolsa de arpillera y va derecho para la heladera de la casa, pero con veinte o treinta corderos, ¿qué hacemos? ¿Quién maneja el frío de eso? ¿Cuál es el tiempo de distribución de esos veinte o treinta corderos? ¿Cómo los va a distribuir?

¿Cómo afecta esto a los distribuidores? Uno de los problemas más graves que tenemos en el interior es que no llegamos con la distribución de carne a los pueblos chicos. Los distribuidores te dicen: "Me compran unos cortes para tener una factura legal y después el resto se hacen de carne en la vuelta". Podemos mirar para el costado; ahora ni eso va a llegar porque, obviamente, el cordero y el lechón no lo van a vender los distribuidores, con lo cual alejamos a los distribuidores del interior del país. O sea, los camiones que tienen que llevar carne legal y producida en instituciones habilitadas no van a llegar.

Creo que es parte también de esto saber que estamos dejando afuera al productor que no es familiar y que tenía que entregar un cordero. "Justo me ibas a mandar un cordero a fin de año, pero no podés mandármelo porque seguís fuera de la ley". La realidad es que aquello que queríamos solucionar, que era el movimiento de corderos para el cuadro de fútbol, para el mecánico del pueblo, para el doctor, todo eso sigue siendo ilegal; esta ley no lo soluciona. Lo que hicimos fue agarrar un problema y lo transformamos en un negocio para pequeños productores, que a todos nos interesa apoyarlos, pero todo tiene un límite, porque, obviamente, todos queremos estar en negro; todos queremos saltearnos al Estado, que es el gran socio. Acá nos estamos salteando no el negocio -porque nadie se va a hacer rico con esto-, sino la inocuidad y la

preservación de la salud, y esa es la parte más difícil, por lo menos para los que estamos en esta posición en la que estoy yo.

La realidad: yo tengo que dar cuenta de esto. Yo tengo una ley, cosas que controlar que se dan de trompa con toda esta situación.

Tampoco queda solucionado el traslado de carne del trabajador rural, que en algún momento en estos ámbitos -no me acuerdo si acá o en el Senado- se nos dijo que era también un problema.

Por todo lo anterior, mucho me temo que todo este movimiento genere expectativas una vez más, y a priori -y salvo que estas preguntas tengan respuestas- entiendo que es imposible implementar esta norma en forma práctica, respetando las normas de bromatología, salud pública y servicios sanitarios del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Era todo cuanto quería decir. No queríamos sacar mucho tiempo a la Comisión, pero sí dejar clara nuestra posición y, sobre todo, nuestra preocupación, que no es trancar por trancar. Nos viene bien y nos parece notable encontrar soluciones para todo esto.

Tenemos otros problemas: los festivales de asado con cuero y una cantidad de cosas que se dan contra las normas, que son cosas culturales que hay que respetar y encontrarles una salida, pero esta no es la salida que podemos hallar para algo turístico o artesanal, cuando hablamos de este tipo de números.

Muchas gracias.

SEÑOR REPRESENTANTE MENÉNDEZ (Rafael).- Antes que nada, agradezco la presencia de la delegación.

Voy a tratar de ir respondiendo desde mi óptica algunas preguntas que hizo INAC y que fui anotando.

Lo primero que quiero contestar es la consideración de que nunca se apretó el control por parte del Ministerio del Interior; no estoy de acuerdo. Conozco productores -sé sus nombres y apellidos, pero no los voy a citar- que tuvieron que ir a la comisaría porque llevaban tres lechones para fin de año. Hablo de productores de trabajo, que no le roban un pedazo de carne a nadie.

Conozco otro caso: se quiebra una ternera, el patrón manda a sus dos empleados -esto fue en la zona de Tambores; los nombres y apellidos se los puedo decir después- a matar a esa ternera y aprovechar la carne -como se hace en muchos establecimientos rurales-, y los agarran con el tractor con carne a 50 metros en la calle, y con armas blancas; obviamente, llevaban cuchillos. Esos peones estuvieron un fin de año en la comisaría para declarar de dónde provenía la carne y todo lo demás. O sea que esto de que nunca se apretó, no es así; sí se apretó y yo conozco decenas de casos reales.

Obviamente, compartimos que el control de la salud pública es exclusivo del Estado; acá nadie lo ignora. También debemos decir que nuestro Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, por ejemplo, no estaba controlando vacunas que venían contaminadas con cepa 19 -vacunas de brucelosis- y acá se inoculó a miles de vacunos con cepa 19; no voy a decir la cifra porque capaz que alguno se puede sorprender de más. En este país tenemos una ley que dice que un animal positivo tiene que ser enviado a faena y que la indemnización corresponde al propio Estado. Eso no se hizo; no se cambió la ley ni se indemnizó ni se mató a esos animales.

Obviamente, hay determinadas actividades que deben ser controladas por el Estado, pero en los hechos falta un poco.

Por otro lado, pregunto: ¿qué hacemos con esos productores que tienen quince ovejas, que no acceden a un frigorífico? Tienen quince corderos para matar por año; son productores que representan el 4 % -cada vez menos- de la población del Uruguay. Hoy no solamente la oveja -que pasó de una población de 29 o 30 millones a poco más de 6 millones- viene en vía de extinción, también el pequeño productor rural. ¿Qué hacemos con ese productor? Si a mí me dan una alternativa, si a mí el Estado me dice: "Bueno, vamos a hacer lo siguiente", me parece bien. Pero ¿qué puede ganar un productor vendiendo quince o veinte corderos? $ 15.000 o $ 20.000, capaz que menos de lo que gana de aguinaldo un productor. Yo me pregunto qué vamos a hacer con esos productores. ¿Qué vamos a hacer con los productores familiares?, como muy bien se acota.

Lo único que me extrañó acá fue la reglamentación que establece que cada productor pueda carnear doscientos cincuenta cerdos. Creo que todos nos quedamos impactados con esa reglamentación, si es que es así. De todas maneras, estos doscientos cincuenta cerdos no estaban en la ley, de ninguna manera.

La reglamentación es exclusividad del Poder Ejecutivo; por lo tanto, venir a echarnos en cara una ley que aprobamos y que el Poder Ejecutivo reglamenta en doscientos cincuenta cerdos para mí es un disparate. Digo con toda sinceridad que es un disparate. Y es un disparate que se apruebe una suma de más de quince o veinte corderos; ese no fue el espíritu de la ley.

Quiero dejar constancia en la versión taquigráfica de que en ningún momento estuvo en el ánimo de los legisladores habilitar doscientos cincuenta cerdos por cada productor. Es un disparate. Y -reitero- más de veinte corderos por cada productor es otro disparate. Creo que ese no es el espíritu de la ley. Quiero que esto quede bien claro, porque lo cortés no quita lo valiente.

En cuanto a la contaminación que puedan significar quince o veinte corderos, creo que hay dos cosas a tener en cuenta.

SEÑOR FERBER (Conrado).- Obviamente, la mitad de los argumentos pierde lógica si son quince o veinte corderos, que era la propuesta.

SEÑOR PRESIDENTE.- No dialoguemos.

Estamos todos de acuerdo con lo que está diciendo el señor diputado, que va a continuar con su exposición y, luego, les cederemos la palabra a ustedes.

Puede continuar, señor diputado.

SEÑOR REPRESENTANTE MENÉNDEZ (Rafael).- Me imagino -además, estaba en el proyecto de ley- que estaba previsto que la reglamentación iba a determinar las condiciones de faena. Yo le pregunto al presidente de INAC -nobleza obliga- si nunca se trajo un cordero de campaña para comer en la ciudad. Yo ya tengo tres corderos -algunos para regalar y alguno para comer-, y me los traigo de la misma forma que se carnea hace cincuenta, sesenta años, es decir, desde la época en que se hicieron, precisamente, los carneaderos para que las achuras no fueran a los perros y todo lo demás.

En cuanto al traslado de cadena de frío, etcétera, creo que las características de la canal de un cerdo y de un cordero no son las mismas. Todos sabemos lo es el IRMA (irritabilidad, rigor, maduración, alteración). La carne del cordero permite otro manejo; eso está claro.

Ahora bien, cuando vamos a la carnicería y tomamos una pieza de carne, la responsabilidad no es del carnicero o de la gran cadena de supermercados: es nuestra.

Acá en algún momento se habló de cómo vamos a determinar si esos animales provienen del abigeato. La ley es clarísima: refiere a animales nacidos y criados en el predio. Además, en la reglamentación se establecía que se podía recurrir a un sistema de aplicación, de precinto o de ticket. Creo que eso no es tan difícil. Si a mí me habilitan a carnear quince corderos, me dan los quince precintos y cada canal tiene que ir con eso; es inviolable. Si mañana te agarra el milico de la esquina y te dice: "Che: esto no tiene precinto". Bueno, vas a tener que ir a la comisaría, porque estás fuera de la ley.

En cuanto a contaminación, yo estoy mucho más preocupado por lo que dijo públicamente el subsecretario de Ambiente en cuanto a que iba a tener que multar a UPM porque se estaba excediendo a los controles. Posiblemente, esos 107.000.000 litros que UPM diariamente tira al Río Negro -a nuestro Río Negro- representa muchísimo más que estas vísceras de los animales. Pero entiendo que no es lo mismo carnear doscientos o cincuenta el mismo día que carnear cincuenta distribuidos en un año. Considero que también estaba supeditado a la reglamentación lo que refiere a las condiciones mínimas de higiene para que se produzca esta faena predial.

Entiendo que el presidente venga a hacer todas esas advertencias, las cuales en muchos casos considero muy valientes. Pero nosotros somos legisladores, y siempre se dice que para estar en una posición como esta uno tiene que tener aptitudes y ubicarse en el rol. Y lo que estamos haciendo los diputados es ubicarnos en el rol de ver la realidad que se está viviendo en el interior profundo. Vemos cómo día a día avanzan sistemas productivos que de a poquito van desplazando a otros.

Entiendo que haya determinados parámetros para todo. A mí, personalmente, nunca me hizo mal ningún cordero regalado de campaña, que es mucho más sabroso. Además, cuando un cordero que viajó 18 horas desde Artigas y después estuvo 14 horas más en el frigorífico, sabemos que todo su glucógeno ya no existe y que la curva de descenso de pH tampoco se va producir; por lo tanto, la duración de ese animal va a alterarse mucho más rápido. Por algo es que la gente, llegadas las fiestas, va a los productores familiares de la vuelta a comprar los corderos.

En definitiva, lo que queremos es darle un marco jurídico a una situación que, haya ley o no haya ley, se va a seguir dando.

También quiero significar que de ninguna manera estamos de acuerdo con una reglamentación que abarque las cifras que acá se citaron, de las cuales no estábamos en conocimiento. En realidad, la reglamentación no había salido hace un año.

SEÑOR REPRESENTANTE AITA (Ubaldo).- Me tengo que retirar porque debo concurrir a otra comisión, pero queda mi compañero, el señor diputado Nelson Larzábal, también representante por Canelones, como yo.

Coincido con el señor diputado Rafael Menéndez en cuanto a las cantidades. Más allá de lo que se planteaba sobre el espíritu de la ley, su objetivo era dar alguna garantía a algunos productores que pasaron malos momentos.

Nosotros estuvimos con varias personas que tuvieron que pasar por la comisaría. Ustedes sabrán lo que significa para un productor rural pasar por la comisaría; es peor que para algunos citadinos. Eso también habla de problemas que se deben analizar en otro plano.

La situación preexistente a esto no era de la magnitud con la que hoy se presenta; entonces, se generan algunas dificultades. Me parece que en torno a algunos aspectos que tienen que ver con la inocuidad o con las consecuencias que pueden producir las vísceras, la reglamentación tiene que jugar un papel.

Quería dejar estas constancias.

Lamento no poder continuar participando de esta reunión, pero -como dije- tengo que concurrir a otra comisión.

SEÑOR REPRESENTANTE LARZÁBAL NEVES (Nelson).- No voy a repetir lo que dijeron otros diputados, pero, sin duda, la cantidad que se había planteado en ese borrador de posible reglamentación que anduvo circulando me parece excesiva. Creo que entre veinte y treinta corderos es un número adecuado para los pequeños productores que se han ido promoviendo. También me parece que cincuenta, sesenta lechones en todo el año es un número apropiado. El que ya tiene una producción mayor debería encontrar otros canales de comercialización. Por lo tanto, me parece que debería andar en esos números.

El presidente de INAC se refirió al tema de los distribuidores que se quedan sin tener a quién distribuirles. Como sabemos, lo que se vende en las carnicerías tiene que ser controlado por INAC, que es el que habilita, pero a veces se aprovechan algunas circunstancias y se compran lechones faenados. Eso no es abigeato porque no los roban, pero se entiende como faena clandestina. En este caso, se habilitaría a productores familiares que faenan y comercializan animales nacidos y criados en el predio.

Considero que, en este primer año, seguramente habrá que hacer la vista gorda en varias cosas, pero a futuro el lugar donde se faene deberá cumplir determinadas condiciones. Así como se habilita un local para la elaboración de quesos artesanales -la leche es un producto muy delicado y hay que manejarlo muy bien-, el productor que va a vender sus lechones o sus corderos deberá tener sitio adecuado, parecido al de la leche. Sin duda, debemos asegurar la inocuidad de esos alimentos.

Cuando el productor faena el animal y se lo entrega al vecino, al familiar o a quien sea que fue a comprarlo, ahí ya deja de ser su responsabilidad. Si el que lo compra lo carga en el auto, lo tira arriba de la caja, si lo mete dentro de una bolsa de nailon, no es responsabilidad del productor. Pasa lo mismo cuando compramos en la carnicería, nos vamos para nuestra casa y no se sabe cuánto demoramos en darle frío nuevamente a la carne. Creo que ahí sí hay cuestiones que van a depender del comprador.

Me parece que -como decía el presidente de INAC- la reglamentación en cuanto a las vísceras y a los efluentes que se generen debe establecer un lugar donde se entierren, se cocinen y después se utilicen para alimentos de otros animales. Esas cosas deben estar en la reglamentación, y esto, sin duda, va a apoyar a estos pequeños productores familiares que hay no solo en Canelones, sino en todo el país.

Está claro que no puede estar contemplado el que va a la feria de Aiguá, se compra un camión de cien lechones y los faena atrás del barrio. Esas cosas deben quedar bien claras. No es una habilitación para que ocurra la faena clandestina ni el abigeato, sino, precisamente, deben ser animales nacidos y criados en un predio.

Me parece que la Digegra ha tomado un desafío importante al habilitar a los productores familiares una cantidad de animales. Es un desafío importante para el Ministerio, y creo que por ahí hay que avanzar.

SEÑOR REPRESENTANTE GUADALUPE (Eduardo).- Es un placer tenerlos acá.

Estamos totalmente de acuerdo con toda la normativa de INAC. La discrepancia la tenemos con la reglamentación, que nos excede a nosotros. Cuando hablamos de doscientos cincuenta cerdos, el espíritu de la ley no contemplaba el mínimo, es decir, los quince o veinte lechones o corderos. El espíritu de la ley es el de contemplar y dar tranquilidad al productor familiar. Me gustó el término "artesanal", que utilizamos en algún

momento. Ese hombre trabaja todo el año, tiene su producción, basa parte de su economía en ella y después, cuando la va a comercializar, va estresado, con el corazón en la boca, durante los 15, 20 o 30 kilómetros que debe recorrer hasta llegar al centro poblado. Ve una camioneta de la policía y piensa: "La perdí toda".

Quiero decir otra cosa. Antes, el productor los llevaba al abasto de Rivera, al de Minas de Corrales, al de Tranqueras -hablo de mi departamento, pero era así en todas partes-, pero ahora ya no existen. Si yo quiero mantenerme en la legalidad, con la normativa actual, no puedo. Además, si quiero venderle quince corderos al frigorífico, ya no me los compra.

No quiero abundar en datos; el presidente y ustedes conviven con el problema y saben de qué se trata. Nuestra discrepancia es con la reglamentación. La reglamentación no entendió el espíritu de la ley.

Creo que estamos de acuerdo y no tenemos mayores diferencias.

SEÑOR REPRESENTANTE MORENO (Juan).- Pido disculpas a la delegación porque tuve que retirarme. En el Senado se estaba tratando el mismo tema y nuestra bancada solicitó que estuviera presente.

Quiero dejar, rápidamente, dos o tres constancias.

El convencimiento está más que claro. Nosotros tenemos conocimiento territorial y, a su vez, sentido de responsabilidad. Sabemos muy bien cómo se hacen y funcionan las cosas en el interior. No queremos generar competencias desleales o sacarle competencias al INAC. Por el contrario, nosotros estamos muy orgullosos y tenemos que ser muy agradecidos porque INAC lleva adelante una política de Estado desde hace muchos años. ¡Vaya el trabajo que ha venido haciendo no solo a nivel país, sino mundial!

Nunca terminamos de entender por qué no se aceptaba blanquear una situación y legislar algo que es común desde hace muchísimos años en este país. Ello desencadenó algunas cosas que están pasando por la propia evolución de la sociedad en el país y por el tipo de productor al que le estamos hablando.

Voy a tratar de ser corto. Vuelvo a pedir disculpas; me hubiera gustado estar para escuchar a la delegación. Los conozco y siento mucho aprecio por ellos. Me sumo a lo que dijo el diputado Guadalupe. No se entendió la esencia. Hoy, por ayudar a un segmento muy chico que no va a afectar absolutamente a nadie, estamos blanqueando una situación de algo que ya hace muchísimos años que se hace. No vamos a afectar a nadie -cuantificadamente- en los otros procesos de la cadena cárnica existente en el país. Por el contrario, hoy se está pensando en ese consumidor, tratando de mejorarlo y de darle una herramienta

Cuando escuchaba a las señoras recolectoras de almejas, pude constatar que su esfuerzo y trabajo empezó a ser válido cuando pudieron llegar al cliente final. Sabemos lo que representa lo que ellas producen en cuanto a ingresos. Cuando uno escucha ese tipo de cosas, advierte la necesidad de ayudar a una puntita de personas para que salgan de abajo y puedan desarrollarse. Capaz que las personas que hoy tienen una planta industrial mañana ya no tengan necesidad de estar en la categoría de micro porque se desarrollaron, avanzaron y generaron otra escala. Esta es la esencia del proyecto. Estamos ayudando en muchas patas más.

Yo sé que lo sanitario es de las grandes cosas a tener cuenta. Hay un trabajo bien importante en el manual de buenas prácticas. Creo que con el decreto reglamentario tendrá que trabajarse. Una de las preguntas que se hacía en el Senado era por qué habíamos llegado a esta instancia. Llegamos a la actualización de la ley por pedido de la

Dirección General de Secretaría del Ministerio de Ganadería, sin ciertas palabras -que parecían prohibidas-, como la comercialización y la aclaración de lo que es una faena artesanal predial. No podíamos reglamentar; se iba a avanzar en la reglamentación para más claridad y mejor marco jurídico. Nuevamente, lo tienen: votado por unanimidad por Diputados y, luego, también se votará en el Senado.

Espero que se entienda la esencia de este proyecto y que se minimice a quien se quiere apuntar. Acá no se está abriendo la ventana para los avivados y todos los que quieran esta habilitación. Creo que el cambio del artículo 3°fortalece el artículo 230 de la Rendición de Cuentas, apunta a mejorar una ley muy macro y genérica que siempre confió en la reglamentación, pero que luego de transcurrido un año no pasó nada. Hoy, nuevamente, el Parlamento vuelca sobre la mesa que se reglamente y se empieza a generar una historia. Seguramente, tendrá muchísimo para mejorar.

Nuevamente, pido disculpas a la delegación. Nosotros estamos contentos y trabajando en pro de seguir mejorando esto. Si es necesario, lo mejoraremos el año que viene o el próximo período, si seguimos siendo los mismos legisladores trabajando en conjunto. Creo que hay que empezar por algo. Para ciertas familias agropecuarias de pequeña escala, que lo están necesitando, será un antes y un después.

Gracias, presidente.

SEÑOR PRESIDENTE.- Yo me voy a referir un poquito a la delegación.

Primero que nada, quiero agradecerles la presencia. Plantearon observaciones e inquietudes sumamente válidas y muy atendibles.

Yo quiero que ustedes se vayan de acá entendiendo el espíritu de la ley y a los legisladores. Nosotros somos los que andamos por el interior y cuando recorremos esto, lo vemos como una realidad. El espíritu de la ley es el de legalizar una situación que lejos está de eso. Quiero que eso quede claro.

Adhiero a las palabras de ambos diputados. Lo importante es que la reglamentación sea clara. Quiero que ustedes nos entiendan a nosotros tal como nosotros lo hacemos con ustedes. No quiero que nos quedemos con la idea de que esto es imposible de implementar. De una vez por todas, tiene que ser posible implementarlo.

A mí, como político, me han llamado cantidad de chacreros chicos, conocidos, y me dijeron: "Llevo el cordero para Fulano de Tal". ¿Quién no les ha comprado un cordero? Esa es una manera de ayudarlo para que pase un fin de año mejor. Es un absurdo -quiero decirlo acá claramente- la cifra que usted manejó. Una cosa son quince o veinte corderos; desaparecerían muchas de vuestras inquietudes.

(Diálogos)

——Quiero que quede claro el espíritu de la ley que tenemos y que los legisladores no queremos que anden de manera ilegal. Hay que decidir qué implementar y para ello hay que trabajar en conjunto. No puede seguir pasando el tiempo y que esta gente siga realizando su actividad de manera ilegal. Capaz que con lo que obtienen podrían pagar al Instituto Nacional de Colonización, la contribución inmobiliaria o los estudios de algún hijo.

SEÑOR REPRESENTANTE MENÉNDEZ (Rafael).- Esto no puede quedar en esta charla. Nosotros tendremos que hacer una comunicación -después lo vamos a discutir y podremos acordar el texto- al Poder Ejecutivo -concretamente, a Digegra, que hoy por hoy es el encargado de la reglamentación- explicando cuál es el espíritu. Hay que rever y

estudiar la reglamentación. Posiblemente, durante un año más, los productores seguirán faenando fuera de este marco normativo que quisimos darles a través de la ley.

Hay dos puntos muy atendibles. Primero, los volúmenes de residuos generados; eso es muy importante. Segundo, los volúmenes. Una cosa que tenía cierto espíritu, se desvirtúa absolutamente. Si yo hubiese sabido que en la reglamentación se iban a manejar estos volúmenes, hubiera sido el primero en desaprobar esta ley.

Gracias, presidente.

SEÑOR PRESIDENTE.- El problema no es la ley; el problema es la reglamentación. Absolutamente todos tenemos que apuntar a ella.

(Diálogos)

SEÑOR REPRESENTANTE VEGA (César).- Dicen que los no tan latinos lo hacen más o menos parecido a nosotros. Tengo algunas referencias de cómo se hace en algunos países de Europa. La policía no hace la vista gorda, sino que conoce a la gente.

Recién le decía al diputado Menéndez que esa fue mi zafra durante muchísimos años porque yo empecé con lechones que me vendió el profesor Larzábal de la Facultad de Agronomía. Les digo cuánto es el número. El número es lo que uno puede matar en el día, es decir, faenar en el día. En mi caso eran, más o menos, treinta en Navidad y treinta en Año Nuevo. Si se vendía alguno menos en Navidad, se vendían más en Año Nuevo. Cuando a las chanchas se les daba por andar mejor, no superábamos los cuarenta, con ayuda. Como a los bichos no se los deja comer el día anterior, para que todo resulte más fácil -si no, la faena sería más difícil-, es muy poquito lo que hay que enterrar; el resto va para la heladera. La heladera, para estos casos, es maravillosa, porque no entran las moscas. Me dijo un gaucho viejo -yo, de entrada, no le entendí-: "Vos te conseguís unos tanques de 200 litros, bien limpitos, y los tenés permanentemente con agua fresca del pozo, durante las horas que te lleve desde la carneada hasta que venga la persona que los levanta". Nunca me pasó de andar con varios bichos encima, en el auto. Generalmente, la gente los iba a buscar. Funcionaba así porque ellos me veían carnear y por eso me compraban al año siguiente. Yo siempre tenía lista de espera y vendía todos.

Lo último que quiero decir es que -para infringir más la ley- tuve que hacer seis o siete asados. Como la gente veía que hacía el mío, me pedía que se lo hiciera porque no tenían tiempo ni experiencia. Entonces, también vendía la carne asada. Nosotros nos tenemos que preparar para algo que dijo Moreno. ¿Cómo hacemos para mejorar las condiciones del lugar donde se faena? Yo lo hacía en un lugar muy limpito, con piso de hormigón y con agua al lado. Se mejoran las condiciones cuando se enseña a la gente. Nadie va a cambiar si no se le enseña, pero no va a cambiar si no se reglamenta. Yo prefiero que haya una reglamentación perfectible a que no la haya.

Hemos encontrado el espíritu de la ley; aparentemente, es lo más difícil de encontrar.

SEÑOR PRESIDENTE.- Lejos está de todos, y del espíritu, la reventa que se mencionó en algún momento.

(Diálogos)

SEÑOR FERBER (Conrado).- Personalmente -y espero que así lo sientan quienes me acompañan-, me voy muy contento por entender y coincidir con el espíritu que se ha manifestado. Como les dije, durante este año estuvimos enfrascados discutiendo sobre cuál era el espíritu de la ley. Yo decía: "Vayamos a la fuente y preguntemos qué es lo que quiere hacer el legislador; no supongamos lo que quiere hacer".

Sin duda que estos números que se estaban manejando para nosotros eran prohibitivos. Cuando ustedes hablan de quince o veinte corderos o lechones, están hablando de números lógicos para un pequeño productor que va a atender a vecinos cercanos y a alguno de un poquito más lejos, y que va a hacerse de unos pesos en Navidad. Entendemos que así tiene que ser y por eso pusimos toda la información a disposición del Poder Ejecutivo.

Hubo un decreto que, lamentablemente, terminó en una situación enojosa, que se firmó entre gallos y medianoche, tomando en cuenta la palabra de algunos. Es real que el decreto estaba pronto hace un año y también un sistema de traslado bastante claro.

Coincidimos con el espíritu, con el problema y con que hay que darle una solución. De nuestra parte, reglamentar esto en las condiciones que están planteando, obviamente, es posible; es bien fácil. No sé cómo funciona esto, pero sería de gran ayuda enviar una minuta al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Esto nos evitaría empezar en las reuniones que se hacen para la reglamentación con eso de que "Ellos decían cincuenta", "No; ellos pensaban en cien", "No; ellos pensaban en ochenta". Está bien que voy a tener la versión taquigráfica de esta reunión, pero sería buena cosa que enviaran algo. Capaz que faltó establecer: "hasta veinte corderos"; "hasta veinte", y la dirección de la granja. Si un productor tiene cinco ovejas solo va a poder vender cinco. Si se establece "hasta" veinte corderos, creo que hace para todos más llevadera la situación.

Y como dicen ustedes, será perfectible. Capaz que el año que viene llegamos a la conclusión de que veinte es mucho o que hay que agregar cinco más, lo iremos viendo. La realidad es que, como primer paso, es bien firme y está dentro de lo que todos estábamos dispuestos a tolerar, dentro de lo que sabemos que es una excepción, que no hay más remedio que hacerla porque, como bien dice el diputado, es algo que ya ocurre. No estamos liberando algo que no está ocurriendo; estamos tratando de dar un marco a algo que ya ocurre.

SEÑOR REPRESENTANTE MORENO (Juan).- Lo mío es sencillo.

Nos decían que solicitaron ser recibidos por la Comisión del Senado el próximo jueves. Hoy estamos sumergidos en lo grave y urgente; los tiempos legislativos se terminan; ya pasó lo que pasó. Ahora damos vuelta la página, pero es bueno seguir recibiendo a las delegaciones antes del decreto reglamentario. Acá no votamos las leyes, les tiramos los fardos, y arréglense con todos esos problemas. A mí me gustaría seguir comprometido con el tema y que esta Comisión lo pueda seguir tratando el año que viene, para sumar entre todos.

Yo no había visto esos números. ¡Cómo será que estábamos preocupados por el tema del volumen que sacamos la figura de desarrollo rural, no como figura de familia rural, sino que se agrega "granja" para tener un segmento bien chico y acotado! Los productores rurales familiares en este país son más de 22.000, 23.000 o 24.000. Por eso, lo que estábamos manejando no era una habilitación para gran escala.

(Diálogos)

SEÑOR REPRESENTANTE VEGA (César).- Me parece que el número de los conejos también es altísimo. En realidad, todo tiene que ver con una cifra; me parece que habrá que discriminar corderos, por un lado; lechones, por otro. También faené pollos.

(Diálogos)

SEÑOR REPRESENTANTE MENÉNDEZ (Rafael).- Reitero: me parece importante hacer algún proyecto de resolución -antes era minuta de comunicación- para enviar al

Poder Ejecutivo. Creo que sería bueno que saliera con la firma de todos los integrantes de esta Comisión haciendo alusión a lo que hemos tratado en esta comparecencia.

SEÑOR PRESIDENTE.- Yo creo que hay un acuerdo total en estos temas y, sobre todo, en las cantidades disparatadas que se establecieron ahí, porque es lo que hace inviable la ley que nosotros queremos sacar. Esperemos que no sea una excusa para no sacar la ley. Nosotros tenemos que ir a lo que realmente pretende el espíritu, que hemos planteado aquí y con el que coincide con el del INAC; lo tenemos que hacer viable.

SEÑOR REPRESENTANTE GUADALUPE (Eduardo).- Podemos hacer un proyecto de resolución recomendando esto y explicando que lo que se pretendía era solucionar ese problema que generaba que el trabajador tuviera que trabajar en forma ilegal.

También hay algunos interlocutores que confunden el abigeato con la faena artesanal o clandestina. El policía, el productor, la gente de la zona, del barrio, saben cuál es el deshonesto y cuál es el trabajador. Hoy, la policía está presente -siempre estuvo presente, pero ahora lo está más que antes-, y el policía sabe quién es el vecino, porque convive con él; sabe a qué hora va a pasar el deshonesto y a qué hora va a pasar el trabajador. Por lo menos, en mi zona es así.

SEÑOR PRESIDENTE.- Muchas gracias por haber venido. Seguiremos en contacto.

(Se retira de sala la delegación del Instituto Nacional de Carnes, INAC)

(Ingresa a sala una delegación del Colegio Veterinario del Uruguay)

——La Comisión tiene el gusto de recibir a una delegación del Colegio Veterinario del Uruguay, integrada por Óscar Ferreira y Darío Hirigoyen.

SEÑOR HIRIGOYEN (Darío).- Agradecemos la deferencia que tuvieron al darnos este espacio. Sabemos que es el final del período y que están a toda máquina. En ese sentido, queremos robarles no más de diez minutos.

La temática que nos trae es la siguiente; con algunos diputados ya hemos tenido algunos encuentros en otras comisiones. Como representantes del Colegio Médico Veterinario, queremos decir que fuimos creados en el 2014 por la Ley N° 19.258, y su posterior reglamentación en 2018. Asumimos como autoridad en 2021. Teníamos como mandato tres componentes o grandes pilares: acreditar a los colegas -de los cuales hoy llevamos aproximadamente 1.900 matriculados- ; crear el departamento de capacitación, y disponer de un borrador de proyecto de Código de Ética que tenía que ser plebiscitado. Fue plebiscitado y aprobado por casi el 90 % de toda la masa colegial.

Esto proyecto tiene que entrar al Poder Legislativo para que se transforme en ley.

El motivo que nos trae aquí es hacerles llegar este borrador, que ya fue aprobado, para que lo conozcan, porque seguramente seguiremos conversando el año próximo. Varios de ustedes seguirán desempeñando esta función y ocupándose de estas tareas, así que es capital para nosotros poder contar con ustedes y ponernos a las órdenes por cualquier duda que pueda surgir.

No tenemos muy claro a qué Comisión le corresponde ingresar este proyecto; lo desconocemos. Nosotros trajimos una nota y un borrador a cada uno de ustedes para que conozcan el proyecto, independientemente de que está colgado en la web del Colegio.

Básicamente, la idea es comentar que para nosotros es esencial e importante, como segundo colegio aprobado a nivel parlamentario nacional, disponer de una herramienta que nos permita actuar.

SEÑOR FERREIRA (Óscar).- Es bueno hacerles saber cuál es la historia y cómo evolucionó este Código de Ética.

El Código de Ética fue elaborado, en una primera instancia, por el Consejo Nacional, que lo distribuyó entre sus diferentes consejos regionales y lo llevó a cada uno de los veterinarios del país para que dieran su aporte. En contrapartida, nuevamente regresó, y el Colegio Nacional realizó una síntesis de todo lo que recogió de los veterinarios del país.

Es buena cosa saber que esto fue realizado de esa manera, y así lo estipula la ley. Hay que tenerlo en cuenta.

SEÑOR HIRIGOYEN (Darío).- Por eso decimos que es un borrador, porque siempre está la pluma del legislador, quien seguramente pueda incorporar alguna enmienda o cambio.

Ahora, como sea, desde el punto de vista del Colegio, es urgente poder disponer de esta herramienta. Es esencial porque estamos teniendo muchísima problemática en términos de intrusismo, de denuncias, y se necesita este Código para comenzar a proceder. La sociedad lo necesita; este no es un tema corporativo, de la profesión veterinaria, sino que contempla a diferentes grupos de usuarios.

Básicamente, estamos a las órdenes.

SEÑOR PRESIDENTE.- Seguramente, cuando el proyecto que nos acaba de presentar el Colegio Veterinario del Uruguay ingrese a la Cámara de Representantes o de Senadores será derivado a una de las comisiones especializadas, que en el caso de Diputados es la de Constitución, Códigos, Legislación General y Administración, porque se trata de un código de ética. En ese ámbito se estudiará este asunto y vendrán los informes correspondientes.

No obstante, esta Comisión los ha recibido con gusto. Perdonen el escaso tiempo que pudimos dispensarles, pero todos estamos apremiados por otros compromisos.

SEÑORA REPRESENTANTE IBARGUREN GAUTHIER (Sylvia).- Quiero agradecer al presidente, a quien por ser coterráneo y cercano le solicité la posibilidad de recibir al Colegio Veterinario del Uruguay para que empezara a hacer los contactos por este proyecto.

Con relación al código de ética, simplemente quiero mencionar que tiene como eje el bienestar, y creo que eso es importante para esta Comisión, más allá de que seguramente la iniciativa será analizada en las comisiones especializadas. No obstante, hay un hilo conductor que tiene que ver con el bienestar de los animales tanto de compañía como del sector productivo.

Nada más.

Gracias por la comparecencia ante esta Comisión.

SEÑOR REPRESENTANTE MORENO (Juan).- Habiendo escuchado a los doctores, mi duda -más allá de lo que nos llegue después de que se estudie su propuesta en el Senado o en Diputados- es si hay posibilidad de modificación en el Parlamento, cuando hubo un plebiscito en el Colegio Veterinario del Uruguay. Pregunto cómo funcionaría si hubiera modificaciones, si se vuelve atrás, si hay que plebiscitar de nuevo.

Insisto: si algo está aprobado y plebiscitado, no sé qué competencia tiene el Parlamento para modificar. Pregunto esto como adelanto para cuando venga este proyecto a Diputados.

SEÑOR HIRIGOYEN (Darío).- Si bien está plebiscitado por la masa colegial, entendemos que algunos aspectos jurisprudentes pueden ser considerados, tratándose de un código con dieciséis capítulos y setenta y siete artículos que abarcan cuestiones que no solo tienen que ver con certificaciones y relaciones con la Justicia, sino también con temas asistenciales y de medioambiente.

En esto nos va la vida porque -como decía mi colega- hay muchos aspectos exigidos por los mercados. Las distintas misiones que han venido a nuestro país durante dos décadas nos vienen exigiendo un organismo espejo del que existe a nivel internacional. Tengan en cuenta que hay colegios que tienen más de 130 o 140 años en el mundo, en Canadá, Estados Unidos, el resto de Latinoamérica y Europa. Se requiere un organismo que actúe, fundamentalmente en términos deontológicos, en temas que tienen que ver con la ética. Esto es clave; es esencial disponer de una herramienta de este tipo que dé garantías a todas las partes.

Seguramente el aspecto que comenta el señor diputado Moreno tendrán que redactarlo ustedes y nosotros acataremos. El texto no va a plebiscitarse nuevamente.

Gracias por su tiempo y felicidades.

SEÑOR PRESIDENTE.- Agradecemos la presencia de los representantes del Colegio Veterinario del Uruguay.

(Se retira de sala la delegación del Colegio Veterinario del Uruguay)

——Se va a dar entrada al proyecto que declara a la ciudad de Ombúes de Lavalle, departamento de Colonia, Capital Nacional de la Cebada.

SEÑOR REPRESENTANTE MORENO (Juan).- Mociono para enviar la versión taquigráfica de la visita de las autoridades de INAC al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca; a la Dirección General de Desarrollo Rural; a la Dirección General de la Granja y a la Secretaría General del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

SEÑOR PRESIDENTE.- Se va a votar.

(Se vota)

——Cinco por la afirmativa: AFIRMATIVA. Unanimidad.

No habiendo más asuntos, se levanta la reunión.

